



GATEAU FONDANT ACIDULE AUX ABRICOTS



Pour 8/10 personnes avec un moule à manqué de 24cm.

1 bon kilo de gros abricots bergerons ou d'une variété parfumée et acidulée, fermes et mûrs, 200g de sucre, 75g de beurre fondu, 75g d'huile d'olive, 150g œufs, 250g de farine, 6g de levure chimique, 3g de sel.

Réduire en purée au robot ménager 250g d'abricots dénoyautés avec le sucre. Ajouter le beurre fondu et l'huile d'olive puis les œufs et le sel. Incorporer la farine tamisée avec la levure pour obtenir une sorte d'appareil à cake aux fruits. Beurrer le moule à manqué et le recouvrir d'une fine couche de sucre. Ajouter dessus au moins 2 rangées bien serrées de demi-abricots dénoyautés puis les recouvrir avec suffisamment d'appareil, mais pas trop non plus. Utiliser le reste d'appareil pour faire éventuellement un mini cake car la couche de pâte ne doit pas être trop épaisse. Enfourner à 140/145° selon le four pendant 2 bonnes heures et démouler sur un plateau creux car il y a du jus. Vous pouvez aussi en fin de cuisson pour absorber un peu de jus et caraméliser légèrement le tout, augmenter la chaleur du four à 220° pendant 5/10 min.

